

Champagner als Speisebegleiter serviert man am besten in eleganten Weingläsern, wie hier beim Grand-Siècle-Dinner im Opus V

Trinkt mehr Champagner!

Champagner geht immer. Oder zumindest fast immer. Dieser Spruch klingt zwar platt, trifft aber doch den Kern. Das liegt vor allem an der immensen stilistischen und geschmacklichen Vielfalt im Champagnerkosmos.

Text: Sascha Speicher

Der hohe Champagnerkonsum im Restaurant El Bulli war legendär. Zu den molekularen Kreationen von Ferran Adrià taten sich viele stille Weine in der Begleitung schwer. Nicht so Champagner. Die molekulare Küche hatte in der ersten Dekade des 21. Jahrhunderts ihre Blüte. Einige Elemente sind geblieben, doch heute sind ganz andere Küchentrends prägend. Ausgehend von der nordischen Küche rückten strenge Regionalität und damit verbunden auch traditionelle Gar- und Konservierungsmethoden in den Vordergrund. Gemüse darf immer häufiger die Hauptrolle auf dem Teller einnehmen, Fisch oder Fleisch werden zum Begleiter degradiert.

Einige der besten Adressen, um zu testen, wie gut Champagner mit der regionalen Küche harmoniert, sind in Österreich zu finden. Eine davon ist das Restaurant Döllerer in Golling, wo Alexander Koblinger und sein Sommelier-Team größten Wert auf eine exzellente Getränkebegleitung legen. Zu Tomaten und Kopfsalat mit Kaviar von Walter Grill empfiehlt der Master Sommelier zwei sehr unterschiedliche Champagner: „Die Première Cuvée Rosé von Bruno Paillard ist meine Schönwetter-Kombination. Himbeerig, frisch, spielt sie sehr schön mit dem Umami der Tomate. Durch die Säure des Champagners macht das Tomatengelee aromatisch erst richtig auf.“ Doch dann hat er noch eine



Rosé oder Blanc de Noirs zu Tomate und Kaviar von Andreas Döllerer?

zweite Variante im Angebot: Blanc de Noirs aus der Einzellage Les Sous von Champagne Lallier. Er vergleicht die Kombination mit einer Gewitterstimmung: „Das ist die tiefere, erdigere Variante. Lalliers Les Sous ist ein dunkler, rauchiger Typ. Er macht das Gericht insgesamt etwas molliger, sämiger, das Umami wird eher verstärkt, das Gericht wirkt cremiger.“ Tatsächlich profitiert der Champagner bei dieser zweiten Kombination, er gewinnt an Profil, während der Paillard eher auf das Gericht ausstrahlt, indem er es leichtfüßiger wirken lässt. Beides erstklassige Pairings, denen das Döllerer-Team später im Menü noch eine weitere Kostprobe folgen lässt, wie großartig Champagner zu der im Kern alpinen Stilistik mit Akzenten verschiedener asiatischer Küchen funktioniert. Zu Short Rib mit Schnittlauch und Kren auf Selleriepüree wird zwar in der Regel ein üppiger Grüner Veltliner serviert, doch als Alternative haben die Sommeliers die Grande Cuvée von Krug vorbereitet. Beeindruckend, wie dieser dem eigentlich erdig-gesetzten Gericht Spannung verleiht. Die Grande Cuvée spielt lässig mit dem Schnittlauch, der für viele Weine eine Herausforderung wäre, das Selleriepüree wirkt leichter, die Säure der Grande Cuvée passt perfekt zum Fett und zur Räuchernote des gegrillten Rindfleischs.

Rund 150 Kilometer weiter südlich pflegt Hannes Müller mit seinem Co-Küchenchef Martin Nuart eine noch konsequenter regionalisierte Küche, bei der die Fische aus dem fast 1.000 Meter hoch gelegenen Weissensee die Hauptrolle spielen. Doch ein enges Netz an strikt regionalen Gemüseproduzenten und nicht zuletzt der eigene Garten sorgen dafür, dass die vegetarische Komponente keineswegs zu kurz kommt. Der ideale Ort für einen kulinarischen Feldversuch. Drei grundverschiedene Champagner im Test zu drei Gängen des Juli-Menüs. Kein vorher abgestimmtes Pairing, sondern Blind Date und die Frage, wie vielseitig Champagne tatsächlich ist.

Die Champagner: 2012 Blanc de Blancs Grand Cru von Drappier, straff und kraftvoll, mit ausgeprägter, kalkiger Mineralität und intensiver Zitrusaromatik; 2013 Rosé de Maturation von Larmandier-Bernier mit deutlicher Reife, wie es der Name verspricht, Sauerteigbrot und Weichsel sowie einer ganz leichten, salin-nussigen Sherrynote; 2009 Sir Winston Churchill von Pol Roger, kraftvoll und schwelgerisch, mit maximaler Konzentration, Aromen von kandierten Zitrusfrüchten, Himbeer- und Kirschfrucht und karamellisierten Nüssen.



Nicolas Spanier, Chef-Sommelier im Tantris

Aus der Tantris-Karte:

**AUSGELÖSTER HUMMER
HASELNUSSPÜREE
TOPINAMBURCRÈME**

CHAMPAGNER „SUBSTANCE“ –
DEGORGEMENT 2013
JACQUES SELOSSE, CHAMPAGNE,
FRANKREICH

**THAI MANGO KOKOS
PASSIONSFRUCHT**

CHAMPAGNER „EXQUISE“
JACQUES SELOSSE, CHAMPAGNE,
FRANKREICH

Einen herausfordernden Gang stellt wenig überraschend die Kombination aus Lauch und Vogelbeere dar. Der Rosé greift zwar perfekt die Aromatik der Vogelbeere auf, die rassige Säure des Champagners erweist sich jedoch als weniger kompatibel mit der Herbheit der Frucht. Als idealer Begleiter empfiehlt sich der



Foto: Gasthaus zum Gupf

Stefan Schachner,
Sommelier **Gasthaus zum Gupf**

Scampi mit Champagnerschäum, Glacierte Kohlrabi, Orangengel, Kartoffelpüree, roh mariniertes Kohlrabiröschen, Kartoffelwürfel mit Chili, Orangenfilet und Orangencrumble, Kohlrabiraviolo mit Orangenkonfit, Orangenchip

„Gerne habe ich hierzu André Clouet „Un jour de 1911“ brut Grand Cru serviert. Diese Kombination fand ich sehr schön, da ich die Süße vom Scampi, erdige Töne vom Kohlrabi, die fein mit Chili gearbeitete Kartoffel und die Orange so gut einpacken konnte.“



Gemüse und Fisch in der Hauptrolle. Drei Gänge aus Hannes Müllers elegant-regionaler Küche am Weissensee. Welcher Champagnertyp passt am besten zu den puristischen, aber intensiven Aromen?



Fotograf: Lukas Kretzschmar

Blanc de Blancs, der elegant die Laucharomen aufnimmt und mit seinem kalkigen Schmelz die herbe Vogelbeere puffert, eine balancierte, pikante Begleitung. Zum Ofenkraut mit Erdäpfelgrammeln, Beifuss, Saft vom fermentierten Weißkraut und Liebstöckl überrascht hingegen der Rosé de Maturation. Die puristische, straffe und säurebetonte Art des Rosés geht mit dem Fett der Grammeln eine reizvolle Verbindung ein. Der Churchill hingegen legt sich wie eine Samtdecke über das Gericht. Keinerlei Fehlöne zwar, aber in der Verbindung vielleicht einen Tick zu dominant. Die große Stunde der Prestigecuvée von Pol Roger schlägt dann jedoch zum Hecht mit Lardo, Pak Choi, Verbeine und einem Sud vom Brathuhn. Er hat die Wucht, den Raubfisch zu begleiten, die Röstaromen harmonieren mit dem Lardo und auch der intensive Hühnerfond ist für den konzentrierten Churchill kein Problem. Das Fazit des Experiments: Champagner freundet sich zweifellos auch mit der gemüsebetonten Regionalküche an, hier hilft die große stilistische Vielfalt der Champagne. Um dem Gast eine perfekte Kombination zu bieten, ist allerdings ein Profi gefragt, denn es kommt oft auf Details an.

Apropos Profi: Was sagen eigentlich die Sommeliers zum Thema Champagner als Speisebegleiter?

Hans-Martin Konrad, Chef-Sommelier im Esszimmer im Hotel Adlon, empfiehlt Champagner „entsprechend des Stils unserer Küche“ zu Gänseleber, Krustentieren und zum Dessert. „Mein häufigster Vorschlag ist allerdings, zum Abschluss eines Abends, sprich zu den Mignardises bzw. solo, noch ein Glas zu genießen, und diese Option findet großen Zuspruch. Etwa 15 bis 20 Prozent unserer Gäste entscheiden sich hierfür. Wenn ich ein Gericht herausstellen müsste, dann vielleicht ein edles Surf 'n' Turf, mit Tranchen von Languste und vom Entrecôte Double vom US Prime, mit einer aus der Langustenkarkasse gezogenen Soße. Dazu ein reduktiv ausgebauter, mindestens 20 Jahre gereifter, Pinot-geprägter Champagner. Es gibt wirklich ‚Schlimmeres‘ ...“ Dass an einem Tisch den ganzen Abend ausschließlich Champagner getrunken wird, bleibt im Adlon die Ausnahme: „Ich schätze vier bis fünf von ca. 130 Restaurant-Gästen pro Woche.“ Ähnlich sieht die Quote bei allen Top-Adressen aus.

Das Tantris, am anderen Ende der Republik, zählt seit Jahrzehnten zu den Säulen der Champagnerkultur. Champagner als Aperitif ist gesetzt. Dass Gäste auch zum Essen Champagner trinken, ist jedoch auch hier die Ausnahme, wie Chef-Sommelier Nicolas Spanier berichtet: „Am häufigsten ist dies der Fall bei Gästen, die sehr gerne eine bestimmte Flasche Champagner“

ner trinken möchten, obwohl sie nur zu zweit sind, und deshalb den Champagner noch über die ersten Gänge trinken, bevor sie auf (Still-) Wein umsteigen. Oder es handelt sich um Gäste, die generell immer nur Champagner trinken. In beiden Fällen gibt es jedoch fast nie die Absicht, den Champagner gezielt auf das Essen abzustimmen.“ Wenn Spanier Champagner in die Weinbegleitung einbaut, „handelt es sich meist nicht um klassische Kombinationen nach dem Motto ‚Trinken Sie doch noch ein Glas Champagner zu den Austern‘, sondern um Kombinationen, die vom Kontrast bestimmt sind. Meistens nutze ich hier die Kohlensäure des Champagners, um cremige Texturen zu durchbrechen, oder um einen frischen Gegenpol zu einem Gericht zu bilden. Wenn ich in der Mitte einer Menüfolge einen gereiften Champagner zu einem Fischgang mit kräftiger, dunkler Sauce ausschenke, kann ich mit den Reifearomen des Champagners perfekt bestimmte Aromen im Gericht aufgreifen, z.B. Champignon-Noten, und gleichzeitig einen Kontrast zur cremigen Sauce bilden. So eine Kombination funktioniert gut, sie überrascht die Gäste und kann einen Spannungsbogen in der Weinbegleitung auf-

Klassisch von Champagner begleitet: Parfait und Mousse von der Gänseleber, konfierte Zitrusfrüchte, Holunderblütenschaum, im Lorenz Adlon Esszimmer by Hendrik Otto. Dazu serviert Hans-Martin Konrad Champagner mit langem Hefelager.



Foto: Lorenz Adlon Esszimmer by Hendrik Otto

recht halten.“ Im Trend scheint die Kombination von Champagner und Dessert zu liegen. Auch der Tantris-Chef-Sommelier schätzt den Effekt, den ein Champagner am Ende des Menüs haben kann: „In unserem großen Menü gibt es immer zwei Desserts, da ist es spannender, eine Begleitung zu finden, die nicht zwei klassische Dessertweine beinhaltet. Es ist nicht leicht, gute Sec- oder Démi-Sec-Champagner zu finden, aber wenn man einen guten im Keller hat, lässt sich dieser wunderbar zu nicht ganz so süßen Desserts einsetzen und auch diese Kombination lebt insbesondere vom Texturkontrast zwischen der Kohlensäure und dem cremigen Gericht.“

Von Münchens legendärstem Gourmetempel zur angesagtesten Weinbar: Dass Champagner auch im Grapes eine tragende Rolle spielt, überrascht niemanden. Während viele Gäste Champagner zu späterer Stunde einfach solo genießen, empfiehlt Stefan Grabler, der sich mit Markus Hirschler die Rolle des Gastgebers und Sommeliers teilt, Champagner auch gerne zu Speisen mit Pilzen und/oder Pürees. „Dazu finde ich leicht gereifte Champagner schön, die eine ausgeprägte Nussigkeit haben. Auch wenn der Champagner etwas oxidativ im Ausbau ist, passt das ganz gut, finde ich.“ Beispiel gefällig? „Blumenkohl-Püree, sautierte Blumenkohl-Röschen, Blumenkohl-Carpaccio und Blumenkohl-Crumble. Dazu Bonnet-Ponson Cuvée perpetuelle, das ist sensationell.“

„ Gutes Brot, gute Butter und etwas Fleur de Sel.

Wer mich kennt, weiß, ich liebe Champagner und könnte diesen immer und überall genießen – sofern die Qualität stimmt. Gleichzeitig ist Champagner für mich Entspannung pur, da braucht es nichts Aufwendiges dazu. Zeit, Ruhe und ein Glas Champagner, was braucht es mehr, um glücklich zu sein?

Shahzad Talukder,
Sommelier im Restaurant
Lea Linster in Luxemburg



Foto: Restaurant Lea Linster

Louis Linster serviert Langustine/Gurke/Kaviar, die Langustine roh (Carpaccio), Gurke roh und eingelegt, Wasabiperlen, Kaviar aus der Sologne, dazu serviert Shahzad Talukder Champagne Frederic Savart, L'Expression, Brut Natur

Laurent-Perrier Dinner im Restaurant Opus V in Mannheim, eine von fünf Stationen der Grand-Siècle-Dinner-Tour Ende 2019 durch Deutschlands Spitzenküchen



Foto: Axel Heister

Wechsel nach Tirol. Im Burg Hotel in Oberlech hat Hermann Lankmaier schon unzählige Champagnerflaschen unterschiedlichster Formate geöffnet. Die Champagnerkarte umfasst circa 60 Positionen. „Champagner zum Aperitif geht natürlich immer, wobei die Champagner-

Rustikal – puristisch – klassisch: Viele Wege führen zu Champagner

Je rustikaler, desto Champagne. Vom Flammkuchen bis zur Currywurst – gerade mit banalen Gerichten gehen viele Champagner oft großartige Verbindungen ein. Neben der Sensorik kann auch der scheinbare Widerspruch von Luxus im Glas und Junkfood auf dem Teller ein diebisches Vergnügen bereiten. Dazu passt der persönliche Tipp von



Stefan Grabler, Grapes Weinbar: „Käsekraimer! Haben wir immer auf der Karte. Das Fette von der Wurst mit dem Kren passt richtig gut zu Sprudel. Gleiches gilt für eine grandiose Pizza. Ein Bomben-Boden mit perfektem Belag. Nicht zu scharf. Am liebsten nur mit Mozzarella. Dazu ein frischer Apero-Champagner ist für mich traumhaft.“



Je puristischer, desto Champagne. Ein Meister der puristischen Küche ist fraglos Micha Schäfer von Nobelhart & Schmutzig. Meist genießen ein, maximal zwei Produkte auf dem Teller die ungeteilte Auf-

merksamkeit, akzentuiert durch ein Gewürz, ein Öl oder ein Kraut. Dem Konzept bleibt Schäfer im gesamten Menü treu und so verwundert es nicht, dass auch Champagner in der Begleitung zum Zug kommt. Bei unserem Besuch allerdings erst zum Dessert: Ein Parfait aus frischen Himbeeren mit Buttermilch. Dazu ein ebenso puristischer Champagner von Ruppert-Leroy, natürlich Brut Nature, der die Frucht der Himbeere aufnimmt und den Gaumen am Ende des Menüs erfrischt.

Je klassischer, desto Champagne – Auster, Gänseleber, Iberico & Co

Einfache, aber hochklassige Produkte sind in sehr vielen Fällen die geborenen Partner für Champagner. Charles Heidsieck ließ vor fast zwei Jahrzehnten schon Vintage-Ölsardinen zu den am längsten auf der Hefe gereiften Mis-en-Cave-Champagnern servieren. Champagne Dom Pérignon inszenierte vor 15 Jahren seine damals noch als Oenothèque bezeichneten late releases gemeinsam mit Joselito, einem der Top-Erzeuger von Jamón de Jabugo bzw. Iberico-Schinken. Den jungen Dom Pérignon 1996 mit einem drei- bis vier Jahre gereiften Schinken, am Ende durften sich der 1969er Dom Pérignon und ein acht Jahre gereifter Schinken gegenseitig mit ihren Tertiäraromen nach oben schaukeln. Eine beeindruckende Probe, die bis heute so deutlich in Erinnerung geblieben ist, dass wir für das Champagne Magazin den Test wiederholten, jedoch bewusst mit Schinken unterschiedlicher Herkunft und einem anderen Champagner: Siebenjähriger Iberico, 48 Monate gereifter Noir de Bigorre und 36 Monate gereifter Parmaschinken in Kombi-

nation mit La Grande Année 2007 Rosé – drei stimmige Kombinationen, wobei der Noir de Bigorre vom Fuße der Pyrenäen mit dem würzigen, leicht rauchigen und herb-fruchtigen Rosé-Champagner die genialste Paarung bildete.



Je lustvoller, desto Champagne. Das Beispiel mit den Salzburger Nockerl von Hermann Lankmaier zeigt eines deutlich: Die Kombination von Champagner mit Speisen geht weit über das rein sensorische Pairing hinaus. Bei Champagner zum Essen spielt sich sehr viel auf der emotionalen Ebene ab. Ein passender Champagner zu einem lustvollen Gericht, das klassische Soul Food, wird zum sinnlichen Gesamterlebnis.



laune der Gäste bei Schönwetter auf der Sonnenterrasse viel ausgeprägter ist als am Abend.“ Er empfiehlt Champagner vor allem zu Fischgerichten, „insbesondere zu pochiertem oder sous vide gegartem Fisch. Für mich das schönste Essen mit Champagner ist aber ein großes Menü, bei dem der weiße Trüffel den Ton angibt.“ Und dann hat er noch eine ganz besondere Empfehlung: „Zu einem Gericht bei uns muss man einfach Champagner haben: Das sind unsere Salzburger Nockerl. Passt perfekt mit der Süße

und Säure, speziell mit den Preiselbeeren und der Cremigkeit der Sahne und des Eiweißes ... ein Traum!“

Shahzad Talukder, Sommelier im Restaurant Lea Linster in Luxemburg, empfiehlt Champagner gerne zu frischen, mineralischen Gerichten: „Roher Fisch, Ceviche, rohe Langustinen, rohe Garnelen, generell, wenn eine Speise viel Salz, Jod oder Säure liefert. Oft empfehle ich dazu einen Extra Brut oder Brut Nature.“ Der bekennende Champagner-Liebhaber sieht neben der

vielseitigen Einsetzbarkeit noch einen weiteren Grund, eine Flasche Champagner zum Menü zu genießen: „Der Trend zu geringerem Alkoholkonsum ist spürbar, auch in Zusammenhang mit dem zunehmenden Verantwortungsgefühl beim Führen des eigenen PKW nach dem Dinner. Gerade wenn ich den klassischen Zweiertisch habe und das Thema konsumierte Alkoholmenge aufkommt, empfehle ich immer, eine schöne Flasche Champagner zu zweit zu genießen. Warum auch nicht? Hervorragender

Speisebegleiter mit unglaublich vielen Facetten und moderatem Alkoholgehalt.“

Die meisten Gäste in Norbert Niederkoflers Restaurant können dagegen unbesorgt konsumieren. Viele sind Hausgäste im Hotel Rosa Alpina oder nächtigen in einem der umliegenden Hotels der alpinen Genusshochburg Alta Badia. Kaum ein Spitzenkoch verwendet so konsequent die Produkte der umliegenden lokalen Produzenten, viele bauen sogar gezielt für ihn Gemüse, Getreide oder Hülsenfrüchte an. Sein Sommelier Lukas Gerges weiß die Vorzüge von Champagner zu schätzen: „Natürlich empfehlen wir Champagner standardmäßig zu unserem Aperitif, wobei es sich dabei schon um kleine Gerichte handelt: Leicht geräucherter Saibling mit einer einreduzierten Creme von der Sahne und eine Prise frischem Meerrettich oder eine Buchweizentartelette mit glasierter Zwiebel, Creme vom pasteurisierten Schweineblut und dem Berggenuss (Käse) vom Genusspunker, und unsere Bergbruschetta.“ Doch damit endet bei ihm das Einsatzspektrum keineswegs: „Generell empfehle ich gerne Champagner zu Gerichten, die etwas fettiger

sind und ein wenig ‚aufgepeppt‘ werden müssen. Mit der knackigen Säure und der zusätzlichen Kohlensäure wirkt fast jedes Gericht frischer. Auch bei Gästen, die sich wirklich auf das Menü konzentrieren wollen und fast nur für das Essen kommen, empfehle ich oft eine Flasche Champagner. Da dieser Allrounder fast zu allem passt und die Gäste sehr frisch bleiben und nicht durch eine Weinbegleitung oder zu häufigen Wechsel des Weines gestört werden.“ Bei einem speziellen Gericht, das mitten in der Menüfolge steht, schwört er auf Champagner, auch wenn vorher schon Rotwein serviert worden ist. „Das Gericht heißt Testina. Unser Schweinskopf. Bitte nicht bei der Beschreibung erschrecken. Schweinskopf sanft gegart, daraus wird eine Art Wurst bzw. Sülze gemacht. Diese dann in hauchdünne Scheiben geschnitten und auf einem knusprigen Chip (hergestellt aus den Sehnen, gekocht, gepresst und frittiert) serviert. Auf dem Schweinskopf ist dann noch ein Pulver von der angerösteten Zwiebel. Ein Gericht, das mit Zimmertemperatur serviert wird und sehr subtil, aber auch sehr, sehr fettig ist. Wir finden, dass dazu Champagner einfach perfekt

”

„Salzburger Nockerl und Champagner – ein Traum!

Hermann Lankmaier,
Burg Hotel, Oberlech

passt. Ulysse Collin Les Pierrières wäre natürlich der Traum, wenn man genug Flaschen bekommt. Ansonsten sehr gerne Chartogne-Taillet Heurtebise oder Dhondt-Grellet Les Nogers – am besten nicht zu jung. Es sollte ein cremiger Champagner mit einer knackigen Säure sein. Champagner passt einfach toll vom Geschmack und der Konsistenz. Außerdem möchten wir damit den Gaumen vor dem Hauptgang noch einmal etwas auffrischen. Bei mindestens zwölf Gängen ist das oft ganz nett.“ Es gibt eben viele Gründe – keineswegs nur im Restaurant –, um zum Champagner zu greifen. ■



CHAMPAGNE ALFRED GRATIEN

DEPUIS 1864 À ÉPERNAY

A Masterpiece of Champagne

Rigoreuse Auswahl der Trauben aus Spitzenlagen, Weinausbau in kleinen Eichenfässern, freiwillige Mengenbegrenzung und Achtung des „Terroirs“. Diese Prinzipien sorgen für Qualität und machen Alfred Gratien zu etwas ganz Besonderem.

